



Fattoria
TERRE DEL MARCHESATO
- FAMIGLIA FUSELLI -
BOLGHERI

MARCHESALE

IGT TOSCANA ROSSO – SELEZIONE DI SYRAH

Vino bandiera della nostra azienda Marchesale. Un Syrah elegante e raffinato, contraddistinto da un grande equilibrio che tende ad aumentare anno dopo anno.

- ❖ Primo anno di produzione: 2004
- ❖ Varietà: Syrah 100%
- ❖ Sistema di allevamento: cordone speronato singolo
- ❖ Vinificazione: in tini conici d'acciaio con lunga macerazione
- ❖ Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio
- ❖ Alcool: 14%
- ❖ Temperatura di servizio: 16° / 18° C
- ❖ Produzione annua: 5.000 bottiglie
- ❖ Formati: 750 ml – 1,5 lt. – 3 lt.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La raccolta avviene a mano in piccole casse, i grappoli vengono selezionati prima in vigna poi sul tavolo di cernita in cantina, in seguito diraspatura e soffice pigiatura.

La fermentazione alcolica avviene in tini conici d'acciaio a temperatura controllata tra 24° / 26° C per una settimana alla quale seguono 10 / 15 giorni di macerazione essenziali ad estrarre colori, aromi e tannini.

L'affinamento si svolge in barriques di secondo passaggio di rovere francese, nella barricaia a temperatura e umidità controllata durante la quale avviene anche la fermentazione malo-lattica, necessari per ammorbidire i toni.

Al termine dell'affinamento il vino viene imbottigliato, dove riposa per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: limpido di un colore rosso rubino molto intenso, buona densità nel bicchiere.

Profumi: al naso si avvertono inizialmente sentori di frutta nera matura come la mora ribes, poi note balsamiche dove spicca una bella nota di menta, seguono note speziate di pepe nero, conclude con agrumi e bergamotto.

Sapore si confermano le sensazioni olfattive di frutti neri, un mentolato piacevolissimo, note di cacao amaro, una bella struttura, si distende al centro bocca saturandolo piacevolmente. Finale lungo

Abbinamento ideale: pappardelle con sugo di suino, grigliata, maialino arrosto, porchetta, formaggi a media/ lunga stagionatura come Pecorino o Parmigiano da 30-36 mesi.

Piatto perfetto: grigliata mista.



TERRE DEL MARCHESATO

Località Sant'Uberto 164, Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci (LI) Italia
Tel: +39 0565 749752 – Fax: +39 0565 749619

www.terredelmarchesato.com – info@terredelmarchesato.com